

## Wheat IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (54.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (18.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (18.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	13.6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	mosaic cryo	10 g	0 min	23.3 %
Na zimno	Amarillo	13 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	50 min